

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam adalah salah satu jenis makanan bergizi yang sangat populer kalangan masyarakat yang bermanfaat sebagai sumber protein hewani. Hampir semua lapisan masyarakat dapat mengkonsumsi jenis makan ini sebagai sumber protein hewani. Hal ini disebabkan daging ayam merupakan salah satu bentuk makanan yang mudah diperoleh dan mudah pula cara pengolahannya, sehingga menjadikan daging ayam merupakan jenis bahan makanan yang selalu dibutuhkan dan dikonsumsi secara luas oleh masyarakat, akibatnya kebutuhan daging ayam juga akan terus meningkat.

Produk daging ayam broiler merupakan komoditas pangan yang unggul sebab daging ayam broiler banyak kegunaan dan manfaatnya untuk menunjang kebutuhan gizi masyarakat. Daging ayam broiler dapat dikonsumsi dan diterima oleh semua golongan masyarakat dan agama sebagai makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Berdasarkan informasi dari Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan (2012), di dalam 100 gram daging ayam terkandung kalori sebesar 302 kal, lemak sebesar 25 gram, dan protein sebesar 22 gram serta mengandung kalsium, fosfor dan besi masing-masing sebesar 13 mg, 190 mg dan 1,5 mg.

Diversifikasi merupakan tindakan membuat segala sesuatu menjadi lebih beragam dengan tujuan agar tidak terpaku pada satu hal saja, pada hal ini diversifikasi dari daging ayam yang diteliti yaitu bakso, sosis, *nugget*, dan *fried chicken*. Diversifikasi yang dihasilkan oleh daging ayam broiler terdapat berbagai macam yang diketahui di Kota Malang produk olahan daging ayam broiler dapat diolah

menjadi bakso, ayam goreng, *nugget* ayam, abon ayam, ayam bakar, sate, ayam lalapan, ayam *crispy*, soto dan berbagai macam lainnya. Dan banyak diketahui bahwa produk peternakan ayam broiler yang banyak ditemui yaitu lalapan ayam goreng, *fried chicken*, bakso, *nugget* dan sosis.

Konsumsi masyarakat terhadap daging ayam khususnya ayam broiler terus meningkat dari waktu ke waktu. Berdasarkan data statistik dari tahun 2012- 2014 rata-rata konsumsi daging ayam broiler di Indonesia per kapita per minggu sebesar 0.078 Kg (BPS,2014). Berbagai karakteristik konsumen yang membuat pengambilan suatu keputusan untuk melakukan pembelian produk olahan daging ayam bervariasi ada yang memilih untuk membeli produk olahan daging ayam tradisional seperti ayam lodo, ayam Taliwang, ayam Batutu dan lainnya serta ada yang memiliki selera untuk membeli produk olahan *Kentucky fried chicken*.

Tingkat pendidikan masyarakat selalu berhubungan dengan tindakan perilaku pembelian suatu produk. Tingkat pendidikan dapat mempengaruhi perubahan perilaku yang disebabkan perubahan pola pikir serta pengalamannya. Seseorang yang memiliki pengetahuan yang tinggi lebih memilih pangan yang kualitasnya lebih baik dari pada yang pendidikannya rendah. Seorang konsumen yang memiliki pendidikan dan pengetahuan lebih tinggi akan memilih pangan yang lebih.

Konsumsi pangan hasil olahan daging ayam broiler merupakan sumber zat gizi yang sangat penting bagi pertumbuhan dan perkembangan otak untuk kecerdasan manusia. Adanya perkembangan konsumen, pola konsumsi dan produk yang dihasilkan maka perlu adanya diversifikasi sebagai upaya penganeekaragaman

produk olahan daging ayam broiler khususnya di Kota Malang akibat adanya pola konsumsi yang berbeda beda.

Pengusaha yang tidak melakukan diversifikasi produk olahan daging ayam broiler akan membuat bisnisnya ketinggalan dan sulit berkembang. Maka tidak perlu selalu menjual daging ayam hidup tetapi berusaha untuk maju menghadapi risiko dengan melakukan suatu inovasi bisnis. Seperti diketahui, kondisi masyarakat terus berubah dan kebutuhan masyarakat selalu bertambah. Sebagai pengusaha, harus bisa melihat kesempatan baik di dalam kondisi tersebut melalui diversifikasi produk olahan ayam broiler.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi masalah pokok dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah diversifikasi produk olahan daging ayam broiler yang ditawarkan oleh penjual mempengaruhi pola konsumsi masyarakat di Kota Malang
2. Produk olahan apa saja yang paling banyak disukai oleh masyarakat Kota Malang

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui produk yang outletnya paling banyak di Kota Malang
2. Mengetahui diversifikasi produk olahan daging ayam broiler yang paling diminati oleh masyarakat

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Menyediakan produk olahan daging ayam broiler yang paling banyak diminati
2. Membuat produk olahan daging ayam broiler yang paling banyak diminati oleh masyarakat



